

# ***formación intensiva de Pastelería Plant Based***

**dictada por Camila Villalobos**



# ***formación intensiva de Pastelería Plant Based***

## **Esta formación es para...**

aquellos interesados en aprender sobre pastelería basada en plantas, incluyendo a pasteleros apasionados que deseen incorporar opciones vegetales pero no saben cómo reemplazar ingredientes, a quienes tienen un negocio de pastelería y buscan conocer técnicas e ingredientes, a aquellos que quieran agregar más de 50 recetas nuevas a su repertorio, aprender sobre porcentajes, fórmulas y composiciones, superar dificultades en recetas y agregar opciones sin gluten a su oferta.

## **Nuestra propuesta**

en los 4 días de cursada haremos incapié en el entendimiento de cada uno de los ingredientes que usamos así como también, cada una de las técnicas que aplicamos. sabemos que la pastelería es una ciencia exacta y que en los procesos, el orden de los factores, siempre altera el producto. desde esa mirada, vamos a enseñarte desde el tip más pequeño hasta el más importante para que cuando realices tus propias pruebas, el margen de error sea mínimo.

en los cuatro días dividiremos las prácticas de cada receta entre lo teórico y lo práctico de la misma. para que de ese modo puedas entenderla en profundidad y terminar de conocerla, al momento de degustarla.

## **Lo dulce como forma de disfrute**

al saber que la pastelería más que una necesidad, es un capricho, mi búsqueda en cada receta es generar productos ricos, de buena calidad y con texturas conocidas. partiendo de las bases de la pastelería clásica pero con un toque distintivo generando toda la materia prima desde cero, manteca, premezcla sin gluten, leches, crema, dulce de leche y más.

me gusta ser técnica y precisa en cada paso y al mismo tiempo, crear procesos fáciles y prácticos para aquellos que tengan locales gastronómicos, sean emprendedores o simplemente quieran hacerlo más rápido en casa.

sumado a esto, al encantarme los retos, mi propuesta principal es generar todos mis postres de manera más inclusiva en el que veganos, intolerantes a la lactosa e intolerantes al gluten también puedan disfrutar.

## **Modalidad**

Con una cursada total de 32 horas, dividido en 4 días de 8 horas cada uno. La formación será semi-práctica con un sustento teórico para cada receta. El máximo de alumnos será de cuatro personas. Cada receta será entregada con sus respectivos porcentajes por ingrediente.

La formación incluye merienda para cada día de cursada. El último día de cursada, cada uno se llevará una box con todos los productos finalizados.

Haremos un seguimiento de técnicas y recetas durante un mes para que no tengas ninguna duda!.

# ***formación intensiva de Pastelería Plant Based***

## **DÍA 1**

### **Teoría de la pastelería**

- Análisis de más de 50 ingredientes culinarios.
- Formulaciones de la pastelería clásica.
- Formulaciones de la pastelería basada en plantas.
- Análisis sobre la composición de rellenos y batidos.
- Emulsiones y formulación de rellenos. Materias grasas endurecedoras.

### **Actividad Práctica - Reversionando lo que sabemos**

Reversionás, en base a lo aprendido, tus recetas clásicas a su versión basada en plantas entendiendo la composición de cada ingrediente y su función.

#### **Mis bases:**

Manteca casera  
Leches vegetales  
Premezcla sin gluten para masas  
Premezcla sin gluten para bizcochuelos

## **DÍA 2**

### **Rellenos**

Crema vegetal **montada**  
Dulce de leche  
Ganache semiamarga con leche  
Ganache semiamarga con agua  
Ganache de chocolate con leche  
Ganache de chocolate blanco  
Cremoso de chocolate blanco  
Cremoso de frutilla  
Cremoso de chocolate con leche  
Crema de vainilla  
Crema de café  
Cremoso de tofu  
Cremoso de tofu y frutos rojos  
Ganache de maní  
Crema pastelera



## DÍA 2

### Rellenos

Curd de maracuyá  
Salted caramel  
Buttercream  
Merengue italiano  
Merengue francés  
Merengue suizo  
Mousse de chocolate  
Mousse de frutos rojos

## DÍA 3

### Masas quebradas

Masa sablée de vainilla  
Masa sablée de cacao  
Masa sablée de frutos secos  
Masa frolla de vainilla  
Masa frolla de cacao  
Masa brisée de vainilla

**Con ellas, armaremos tartas y alfajores. Veremos todas las recetas con y sin gluten. Abordaremos los métodos de cremado, arenado. Será realizado a mano y con batidora.**

### Cookies

Fast Cookie de vainilla y chocolate  
Cookie Dough de chocolate blanco y arándanos

**Abordaremos diferentes técnicas para lograr resultados distintos, y que así elijas y entiendas tu favorita.**

### Batidos Livianos

Bizcochuelo de vainilla y almendras  
Bizcochuelo de cacao  
Pionono

### Batidos Pesados

Bizcochuelo de cacao  
Bizcochuelo de naranja  
Budines

## **Conservadores naturales**

Almíbar  
Almíbar protector  
Glaseado para budín

## **DÍA 4**

### **Templado de chocolate**

### **Frutos secos y sus diferentes usos. Porcentaje de grasa.**

Praliné  
Pasta  
Garrapiñada  
Crocante

### **Frutas y sus diferentes usos**

#### **Uso del agar agar y pectina**

Mermelada  
Reducción  
Compota  
Pulpa  
Insert  
Gel

### **Terminaciones**

Montado de tortas, budines, piononos con diferentes alternativas.  
Montado de alfajores y tartas.

### **Cierre con repaso y entrega de diplomas.**

### **Consultar valor y fechas.**